KTI6430E

IT PIANO COTTURA

ISTRUZIONI PER L'USO

INDICE

PENSATI PER VOI

Grazie per aver acquistato un'apparecchiatura Electrolux. Avete scelto un prodotto che ha alle spalle decenni di esperienza professionale e innovazione. Ingegnoso ed elegante, è stato progettato pensando a voi. Quindi, in qualsiasi momento desiderate utilizzarlo, potete esser certi di ottenere sempre i migliori risultati.

Benvenuti in Electrolux.

Visitate il nostro sito web per:

ricevere consigli, scaricare i nostri opuscoli, eliminare eventuali anomalie, ottenere informazioni sull'assistenza.
www.electrolux.com

registrare il vostro prodotto e ricevere un servizio migliore:
www.electrolux.com/productregistration

acquistare accessori, materiali di consumo e ricambi originali per la vostra apparecchiatura:
www.electrolux.com/shop

SERVIZIO CLIENTI E MANUTENZIONE

Consigliamo sempre l’impiego di ricambi originali.
Quando si contatta l'Assistenza, accertarsi di disporre dei seguenti dati.
Le informazioni si trovano sulla targhetta di identificazione. Modello, numero dell'apparecchio (PNC), numero di serie.

⚠ Avvertenza / Attenzione - Importanti Informazioni di Sicurezza

Informazioni e consigli generali

Informazioni in materia di sicurezza ambientale

Con riserva di modifiche.

1. INFORMAZIONI PER LA SICUREZZA

Leggere attentamente le istruzioni fornite prima di installare e utilizzare l'apparecchiatura. Il produttore non è responsabile se un'installazione ed un uso non corretto dell'apparecchiatura provocano lesioni e danni. Tenere sempre le istruzioni a portata di mano in caso di necessità durante l'utilizzo.

1.1 Sicurezza dei bambini e delle persone vulnerabili

AVVERTENZA!
Rischio di soffocamento, lesioni o invalidità permanente.

- Questa apparecchiatura può essere usata da bambini a partire dagli 8 anni e da adulti con limitate capacità fisiche, sensoriali o mentali o con scarsa esperienza o conoscenza sull'uso dell'apparecchiatura, se sorvegliati o se sono stati istruiti relativamente all'uso dell'apparecchiatura e hanno capito i rischi coinvolti.
- Non consentire ai bambini di giocare con l'apparecchiatura.
- Tenere i materiali di imballaggio al di fuori della portata dei bambini.
- Tenere i bambini e gli animali domestici lontano dall'apparecchiatura durante il funzionamento o raffreddamento. Le parti accessibili sono incandescenti.
- Se l’apparecchiatura dispone di un dispositivo di sicurezza per i bambini, consigliamo di attivarlo.
- La pulizia e gli interventi di manutenzione non devono essere eseguiti dai bambini senza supervisione.

1.2 Avvertenze di sicurezza generali

- L'apparecchiatura e le parti accessibili si riscaldano molto durante l'uso Non toccare le resistenze.

- Non utilizzare un timer esterno o un sistema di controllo remoto distinto per mettere in funzione l'apparecchiatura.
- Non lasciare mai il piano di cottura incustodito durante la preparazione di cibi in quanto olio e grassi potrebbero provocare un incendio.
- Non tentare mai di spegnere un incendio con dell'acqua; spegnere l'apparecchiatura e coprire le fiamme ad es. con un coperchio o una coperta di protezione dal fuoco.
- Non conservare nulla sulle superfici di cottura.
- Non usare dispositivi per la pulizia a vapore per pulire l'apparecchiatura.
- Oggetti metallici quali coltelli, forchette, cucchiai e coperchi non dovrebbero essere posti sulla superficie del piano di cottura in quanto possono diventare caldi.
- Se la superficie di vetroceramica presenta delle crepe, spegnere l'apparecchiatura per evitare il rischio di scossa elettrica.
- Dopo l'uso, spegnere l'elemento utilizzato mediante la corrispondente manopola, senza considerare quanto indicato dal rilevatore di utensili.

2. ISTRUZIONI DI SICUREZZA

2.1 Installazione

AVVERTENZA!
L’installazione dell'apparecchiatura deve essere eseguita da personale qualificato.

- Rimuovere tutti i materiali di imballaggio.
- Non installare o utilizzare l'apparecchiatura se è danneggiata.
- Attenersi alle istruzioni fornite insieme all'apparecchiatura.
- È necessario rispettare la distanza minima dalle altre apparecchiature.
- Fare sempre attenzione quando si sposta l'apparecchiatura, perché è pesante. Indossare sempre guanti di sicurezza.
- Proteggere le superfici di taglio con un materiale di tenuta per evitare che l'umidità causi dei rigonfiamenti.
- Proteggere la base dell'apparecchiatura da vapore e umidità.
- Non installare l'apparecchiatura accanto ad una porta o sotto una finestra, per evitare che pentole calde cadano dal-

l'apparecchiatura quando la porta o la finestra sono aperte.

- Se l'apparecchiatura viene installata sopra dei cassetti, assicurarsi che lo spazio, tra la base dell'apparecchiatura e il cassetto superiore, sia sufficiente per il ricircolo d'aria.
- Assicurarsi che lo spazio per il ricircolo d'aria di 2 mm, tra il piano di lavoro e la parte anteriore dell'unità sottostante sia libero. La garanzia non copre danni dovuti all'assenza di uno spazio di ventilazione adeguato.
- La base dell'apparecchiatura può surriscaldarsi. Si consiglia di prevedere un pannello divisorio in materiale non infiammabile al di sotto dell'apparecchiatura per rendere inaccessibile la base.

Collegamento elettrico

AVVERTENZA!
Rischio di incendio e scossa elettrica.

- Tutti i collegamenti elettrici devono essere eseguiti da un elettricista qualificato.
- L'apparecchiatura deve disporre di una messa a terra.
- Prima di qualsiasi intervento, è necessario verificare che l'apparecchiatura sia disinserita dalla rete elettrica.
- Utilizzare il cavo di alimentazione appropriato.
- Evitare che i collegamenti elettrici si aggroviglino.
- Assicurarsi che il cavo di alimentazione o la spina (ove prevista) non sfiori l'apparecchiatura calda o pentole calde quando si collega l'apparecchiatura alle prese vicine
- Verificare che l'apparecchiatura sia installata correttamente. Un collegamento elettrico o una spia lenti (ove previsti) potrebbe far diventare il terminale incandescente.
- Assicurarsi che la protezione da scosse elettriche sia installata.
- Utilizzare il morsetto fermacavo sul cavo.
- Accertarsi di non danneggiare la spina e il cavo (ove previsti). Contattare il Centro di Assistenza o un elettricista qualificato per sostituire un cavo danneggiato.
- L'impianto elettrico deve essere dotato di un dispositivo di isolamento che consenta di scollegare l'apparecchiatura dalla presa di corrente a tutti i poli. Il dispositivo di isolamento deve avere una larghezza dell'apertura di contatto non inferiore ai 3 mm.
- Servirsi unicamente di dispositivi di isolamento adeguati: interruttori automatici, fusibili (quelli a tappo devono essere rimossi dal portafusibile), sganciatori per correnti di guasto a terra e relè.

2.2 Uso dell’apparecchiatura

AVVERTENZA!
Rischio di lesioni, scottature o scosse elettriche.

- Utilizzare l’apparecchiatura in un ambiente domestico.
- Non apportare modifiche alle specifiche di questa apparecchiatura.
- Non lasciare mai l'apparecchiatura incustodita durante il funzionamento.
- Non accendere l'apparecchiatura con le mani bagnate o se entra a contatto con dell'acqua.
- Non appoggiare posate o coperchi sulle zone di cottura. Possono diventare roventi.
- Spegnere la zona di cottura dopo ogni utilizzo. Non fare affidamento sul rilevatore di pentole.
- Non utilizzare l'apparecchiatura come superficie di lavoro o come piano di appoggio.
- Se la superficie dell'apparecchiatura presenta delle incrinature, scollegare immediatamente l'apparecchiatura dall'alimentazione per evitare scosse elettriche.
- I portatori di pacemaker, devono mantenere una distanza di almeno 30 cm dalle zone di cottura a induzione quando l'apparecchiatura è in funzione.
- Un alimento immerso nell'olio molto caldo può provocare degli schizzi.

AVVERTENZA!
Si può verificare un'esplosione o un incendio.

- Grassi e olio caldi possono rilasciare vapori infiammabili. Mantenere fiamme o oggetti caldi lontani da grassi e olio quando li si utilizza per cucinare.
- I vapori rilasciati da un olio molto caldo possono provocare una combustione spontanea.
- Olio usato, che può contenere residui di cibo, può liberare delle fiamme ad una temperatura inferiore rispetto ad un olio utilizzato per la prima volta.
- Non appoggiare o tenere liquidi o materiali infiammabili, né oggetti facilmente incendiabili sull'apparecchiatura, al suo interno o nelle immediate vicinanze.

AVVERTENZA!
Vi è il rischio di danneggiare l'apparecchiatura.

- Non poggiare pentole calde sul pannello dei comandi.
- Non esporre al calore pentole vuote.
- Fare attenzione a non lasciar cadere oggetti o pentole sull'apparecchiatura. La superficie si potrebbe danneggiare.
- Non mettere in funzione le zone di cottura in assenza di pentole o con pentole vuote.
- Non appoggiare la pellicola di alluminio direttamente sull'apparecchiatura.
- Lo spostamento di pentole in ghisa, in alluminio o con fondi danneggiati può graffiare la vetroceramica. Per spostare questi oggetti sollevarli sempre dalla superficie di cottura.

2.3 Pulizia e manutenzione

AVVERTENZA!
Vi è il rischio di danneggiare l'apparecchiatura.

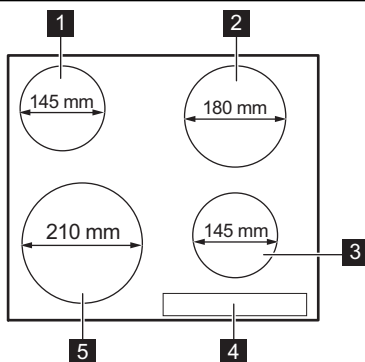
- Pulire regolarmente l'apparecchiatura per evitare il deterioramento del materiale della superficie.
- Non usare acqua spray né vapore per pulire l'apparecchiatura.
- Pulire l'apparecchiatura con un panno inumidito e morbido. Utilizzare solo detergenti neutri. Non usare prodotti abrasivi, spugnette abrasive, solventi o oggetti metallici.

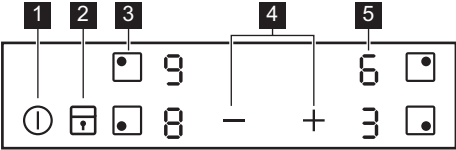
2.4 Smaltimento

AVVERTENZA!
Rischio di lesioni o soffocamento.

- Contattare le autorità locali per ricevere informazioni su come smaltire correttamente l'apparecchiatura.
- Staccare la spina dall'alimentazione elettrica.
- Tagliare il cavo di rete e smaltirlo.

3. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

3.1 Panoramica

1 Zona di cottura a induzione
2 Zona di cottura a induzione
3 Zona di cottura a induzione
4 Pannello dei comandi
5 Zona di cottura a induzione

3.2 Disposizione del pannello dei comandi

Utilizzare i tasti sensore per mettere in funzione l'apparecchiatura. I display e gli indicatori indicano le funzioni attive.

	Tasto sensore	Funzione
1	⏻	Per attivare e disattivare l'apparecchiatura.
2	🔒	Blocca/sblocca il pannello dei comandi
3	⊡	Per attivare la zona di cottura.
4	+ / —	Per aumentare o ridurre il livello di potenza.
5	Display livello di potenza	Per mostrare il livello di potenza.

3.3 Display del livello di potenza

Display	Descrizione
0	La zona di cottura è disattivata.
1 - 9	La zona di cottura è in funzione.
L	Il Blocco/La Sicurezza bambini è in funzione.
P	La funzione Power è attiva.
F	La pentola non è idonea o è troppo piccola, oppure non c'è alcuna pentola sulla zona di cottura.
E	È presente un malfunzionamento.
H	Una zona di cottura è ancora calda (calore residuo).
-	Lo spegnimento automatico è in funzione.

3.4 Indicatore di calore residuo

AVVERTENZA!
H Il calore residuo può essere causa di ustioni!

Le zone di cottura a induzione generano il calore richiesto per la cottura direttamente sul fondo della pentola. Il piano in vetroceramica viene riscaldato dal calore residuo della pentola.

4. UTILIZZO QUOTIDIANO

4.1 Attivazione e disattivazione

Sfiorare ⓘ per 1 secondo per accendere o spegnere l'apparecchiatura.

4.2 Spegnimento automatico

La funzione spegne automaticamente l'apparecchiatura se:

- Tutte le zone di cottura sono spente 0 .
- Non è stato impostato il livello di potenza dopo l'accensione dell'apparecchiatura.
- È stato versato qualcosa o appoggiato un oggetto sul pannello dei comandi per più di 10 secondi (un tegame, uno straccio, ecc.). Rimuovere l'oggetto o pulire il pannello dei comandi.
- L'apparecchiatura è surriscaldata (ad es. se si esaurisce l'acqua in ebollizione nella pentola). Prima di un nuovo utilizzo, la zona di cottura deve essere lasciata raffreddare.
- Non sono state utilizzate pentole idonee. Il simbolo F si accende e la zona di cottura si spegne automaticamente dopo 2 minuti.
- Non è stata spenta una zona di cottura o non è stato modificato il livello di potenza. Dopo un tempo prestabilito, si accende - e l'apparecchiatura si spegne. Vedi sotto.
- Rapporto tra livello di potenza e tempi della funzione di spegnimento automatico:
  - 1 - 2 — 6 ore
  - 3 - 4 — 5 ore
  - 5 — 4 ore
  - 6 - 9 — 1,5 ore

4.3 Selezione della zona di cottura

Per impostare la zona di cottura, sfiorare il tasto sensore • della relativa zona. Il display mostra l'indicazione del livello di potenza (0.).

4.4 Livello di potenza

Impostare la zona di cottura. Sfiorare + per aumentare il livello di potenza. Sfiorare — per ridurre il livello di potenza. Il display indica il livello di potenza. Sfiorare contemporaneamente + e — per spegnere la zona di cottura.

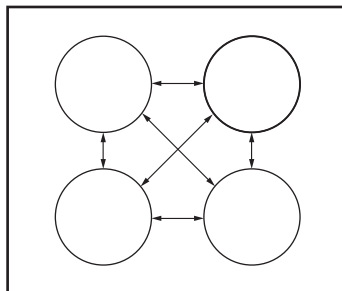
4.5 Funzione Power

La funzione Power aumenta la potenza fornita alle zone di cottura a induzione (fare riferimento alla tabella "Potenza delle zone di cottura" al capitolo "Dati tecnici"). È possibile attivare la funzione Power per un massimo di 10 minuti. Dopodiché la zona di cottura a induzione passa automaticamente al livello di potenza massimo impostato.
Per attivare la funzione:

1. Impostare la zona di cottura.
2. Impostare il livello massimo di potenza.
3. Sfiorare + : P si accende.

Per disattivare la funzione sfiorare — .

4.6 Sistema Power Management

Il sistema Power Management ripartisce la potenza disponibile tra le zone di cottura (vedere l'illustrazione), fornendo la potenza massima a una zona di cottura. La potenza nell'altra zona di cottura si riduce automaticamente. Il display del livello di potenza per la zona a ridotta potenza, passa da un livello all'altro.

4.7 Blocco

Quando sono in funzione le zone di cottura, si può bloccare il pannello dei comandi, ma non ⓘ. Questa funzione impedisce di modificare inavvertitamente il livello di potenza.
Impostare innanzitutto il livello di potenza.
Per avviare questa funzione sfiorare ⊡. Il simbolo [L] si accende per 4 secondi.
Per interrompere questa funzione sfiorare ⊡. Si accende il livello di potenza precedentemente impostato.
Quando si spegne l'apparecchiatura, si interrompe anche questa funzione.

4.8 Sicurezza bambini

Questa funzione impedisce l'azionamento accidentale dell'apparecchiatura.

Per attivare il dispositivo di Sicurezza bambini

- Attivare l'apparecchiatura con ⓘ. **Non impostare alcun livello di potenza**.
- Sfiorare il tasto ⊡ per 4 secondi. Si accende il simbolo [L].
- Disattivare l'apparecchiatura con ⓘ.

Per disattivare il dispositivo di Sicurezza bambini

- Attivare l'apparecchiatura con ⓘ. **Non impostare alcun livello di potenza**. Sfiorare il tasto ⊡ per 4 secondi. Si accende il simbolo [0].
- Disattivare l'apparecchiatura con ⓘ.

Per escludere la Sicurezza bambini per una sola operazione di cottura

- Attivare l'apparecchiatura con ⓘ. Si accende il simbolo [L].
- Sfiorare il tasto ⊡ per 4 secondi. **Impostare il livello di potenza entro 10 secondi.** È possibile mettere in funzione l'apparecchiatura.
- Quando si spegne l'apparecchiatura con ⓘ, la Sicurezza bambini rimane ancora attiva.

5. CONSIGLI E SUGGERIMENTI UTILI

ZONE DI COTTURA A INDUZIONE

Per le zone cottura a induzione, un forte campo elettromagnetico crea calore nelle pentole molto rapidamente.

5.1 Pentole per zone di cottura a induzione

Utilizzare le zone di cottura a induzione con pentole idonee.

Materiale delle pentole

- **materiali idonei:** ghisa, acciaio, acciaio smaltato, acciaio inox, fondi multistrato (se specificati come idonei dal produttore).
- **materiali non idonei:** alluminio, rame, ottone, vetro, ceramica, porcellana.

Una pentola è idonea per la cottura a induzione se …

- ... una piccola quantità d'acqua su una zona di cottura a induzione impostata sul livello di cottura massimo si riscalda in breve tempo.
- ... una calamita si attacca al fondo delle pentole.

Il fondo della pentola dovrebbe essere il più possibile spesso e piano.

Dimensioni delle pentole: le zone di cottura a induzione si adattano automaticamente alle dimensioni del fondo delle pentole entro determinati limiti.

5.2 I rumori durante l'uso

Se si avverte

- crepitio: sono utilizzate pentole di materiali diversi (costruzione a sandwich).
- fischio: una o più zone di cottura sono utilizzate a livelli di potenza elevati con pentole di materiali diversi (costruzione a sandwich).
- ronzio: sono utilizzati livelli di potenza elevati.

- scatto: sono state accese parti elettriche.
- sibilo, ronzio: è in funzione la ventola.

I rumori descritti sono normali e non sono da ricondurre a un guasto dell'apparecchiatura.

5.3 Risparmio energetico

Come risparmiare energia

- Se possibile, coprire sempre le pentole con il coperchio.
- Posizionare la pentola prima di accendere la zona di cottura.
- Utilizzare il calore residuo per mantenere caldi i cibi o fonderli.

Efficienza della zona di cottura

L'efficienza della zona di cottura dipende dal diametro delle pentole. Una pentola con un diametro inferiore alla zona più piccola riceve solo una parte della potenza generata dalla zona di cottura. Per i diametri minimi consultare il capitolo Dati tecnici.

5.4 Esempi di impiego per la cottura

Il rapporto tra il livello di potenza e il consumo di energia della zona di cottura non è regolare.
L'aumento del livello di potenza non è proporzionale all'aumento del consumo di energia della zona di cottura.
Ciò significa che la zona di cottura con un livello di potenza medio impiega meno della metà della propria energia.

I dati riportati in tabella sono puramente indicativi.

Livello di potenza	Usare per:	Tempo	Suggerimenti	Consumo di energia nominale
1	Mantenere in caldo le pietanze cotte	secondo necessità	Mettere un coperchio sulla pentola	3 %
1 - 2	Salse, sciogliere: burro, cioccolata, gelatina	5 - 25 min	Mescolare di tanto in tanto	3 – 5 %
1 - 2	Rassodare: omelette, uova strapazzate	10 - 40 min	Coprire con un coperchio	3 – 5 %
2 - 3	Cuocere riso e pietanze a base di latte, riscaldare pietanze pronte	25 - 50 min	Aggiungere al riso almeno una doppia quantità di liquido, mescolare di tanto in tanto i preparati a base di latte	5 – 10 %
3 - 4	Cuocere a vapore verdure, pesce, carne	20 - 45 min	Aggiungere alcuni cucchiai di liquido	10 – 15 %
4 - 5	Cuocere al vapore le patate	20 - 60 min	Usare al max. ¼ l di acqua per 750 g di patate	15 – 21 %
4 - 5	Cuocere grandi quantità di alimenti, stufati e zuppe	60 - 150 min	Fino a 3 l di liquido più gli ingredienti	15 – 21 %

Livello di potenza	Usare per:	Tempo	Suggerimenti	Consumo di energia nominale
6 - 7	Cottura delicata: cotolette, cordon bleu, costolette, polpette, salsicce, fegato, besciamella, uova, frittelle, krapfen	secondo necessità	Girare a metà	31 – 45 %
7 - 8	Frittura, frittelle di patate, lombate, bistecche	5 - 15 min	Girare a metà	45 – 64 %
9	Portare a ebollizione l'acqua, cuocere la pasta, rosolare la carne (gulasch, stufati), friggere patatine			100 %
P	Portare a ebollizione grandi quantità d'acqua. La funzione Power è attiva.			

6. PULIZIA E CURA

Pulire l'apparecchiatura dopo ogni utilizzo. Usare sempre pentole con il fondo pulito.

I graffi o le macchie scure sul vetroceramica non compromettono il funzionamento dell'apparecchiatura.

Per eliminare lo sporco:

1. – **Rimuovere immediatamente:**plastica fusa, pellicola di plastica e alimenti contenenti zucchero. Se non vengono eliminati, potrebbero danneggiare l'apparecchiatura. Il vetro richiede l'uso di un raschietto speciale. Appoggiare il raschietto sulla superficie in vetro, formando un angolo acuto, e spostare la lama sulla superficie.
   – **Quando l'apparecchiatura è sufficientemente raffreddata, è possibile rimuovere:**i segni di calcare e d'acqua, le macchie di grasso e le macchie opalescenti. Usare un detergente specifico per vetroceramica o acciaio inossidabile.
2. Pulire l'apparecchiatura con un panno umido e una piccola quantità di detergente.
3. Al termine **asciugare l'apparecchiatura con un panno pulito.**

7. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Problema	Causa possibile	Soluzione
Non è possibile attivare l'apparecchiatura o metterla in funzione.		Accendere di nuovo l'apparecchiatura e impostare il livello di potenza in meno di 10 secondi.

Problema	Causa possibile	Soluzione
	Sono stati sfiorati 2 o più tasti sensore contemporaneamente.	Premere soltanto un tasto sensore alla volta.
	Il pannello dei comandi è bagnato o presenta macchie di unto.	Pulire il pannello dei comandi.
L'apparecchiatura si disattiva.	È stato appoggiato un oggetto sul tasto sensore ⏀ .	Rimuovere l'oggetto dal tasto sensore.
L'indicatore di calore residuo non si accende.	La zona di cottura non è calda perché è rimasta in funzione solo per brevissimo tempo.	Se la zona di cottura ha funzionato abbastanza a lungo da essere calda, contattare il Centro di assistenza.
I tasti sensore si surriscaldano.	Le pentole sono troppo grandi oppure sono state collocate troppo vicino ai comandi.	Se necessario, collocare le pentole grandi sulle zone di cottura posteriori.
Compare [-] .	Lo spegnimento automatico è in funzione.	Spegnere e riaccendere l'apparecchiatura.
[L] si accende.	Il Blocco tasti o il dispositivo di Sicurezza bambini sono attivi.	Fare riferimento al capitolo "Utilizzo quotidiano".
[F] si accende.	Non vi sono pentole sulla zona di cottura.	Collocare le pentole sulla zona di cottura.
	Le pentole non sono adatte.	Utilizzare pentole idonee.
	Il diametro del fondo delle pentole è troppo piccolo rispetto alla zona di cottura.	Spostare le pentole su una zona di cottura più piccola.
[E] e un numero si accendono.	L'apparecchiatura presenta un errore.	Scollegare per un certo periodo di tempo l'apparecchiatura dall'alimentazione elettrica. Scollegare il fusibile dall'impianto elettrico domestico. Ricollegarlo. Se [E] si accende di nuovo, rivolgersi al Centro di assistenza.

Problema	Causa possibile	Soluzione
E4 si accende.	Nell'apparecchiatura è presente un errore dovuto all'esaurimento del liquido in ebollizione nella pentola. La protezione contro il surriscaldamento della zona di cottura è attiva. Lo spegnimento automatico è in funzione.	Spegnere l'apparecchiatura. Togliere le pentole calde. Dopo 30 secondi attivare di nuovo la zona di cottura. E4 dovrebbe spegnersi, mentre l'indicatore di calore residuo continua a essere visualizzato. Lasciare raffreddare le pentole e consultare la sezione Pentole per la zona di cottura a induzione.

Se non si riesce a risolvere il problema con i rimedi sopra indicati, rivolgersi al proprio rivenditore di fiducia o al servizio assistenza. Fornire i dati riportati sulla targhetta identificativa, il codice a tre lettere per il piano in vetroceramica (si trova nell'angolo del piano cottura) e il messaggio di errore visualizzato.
Verificare di aver azionato correttamente l'apparecchiatura. In caso di azionamento errato dell'apparecchiatura, l'intervento del tecnico del centro di assistenza o del rivenditore potrà essere effettuato a pagamento anche durante il periodo di garanzia. Le istruzioni relative al servizio di assistenza e alle condizioni di garanzia sono contenute nel libretto della garanzia.

8. INSTALLAZIONE

AVVERTENZA!
Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

Prima dell'installazione

Prima di installare l'apparecchiatura, scrivere i dati seguenti, riportati sulla targhetta identificativa. La targhetta si trova sulla parte posteriore dell'alloggiamento dell'apparecchiatura.

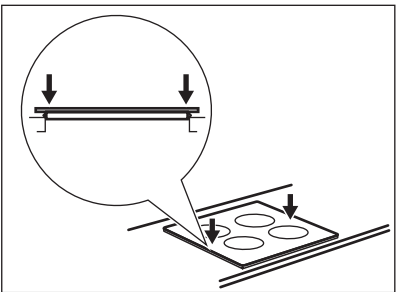
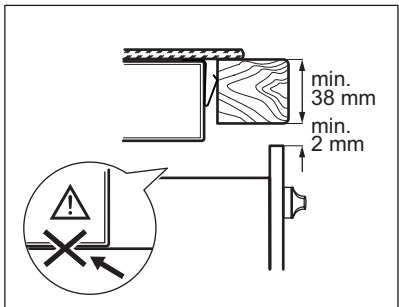
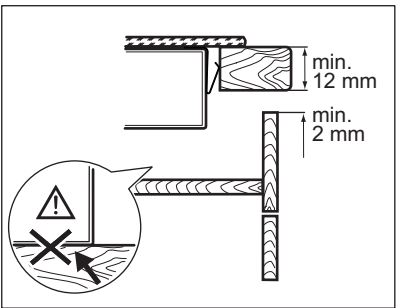
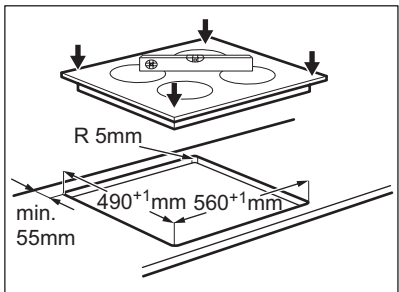
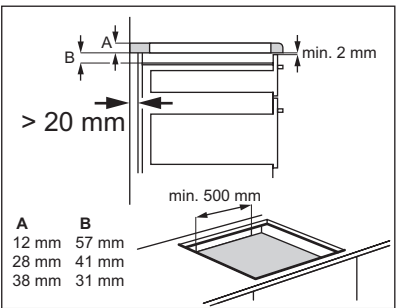
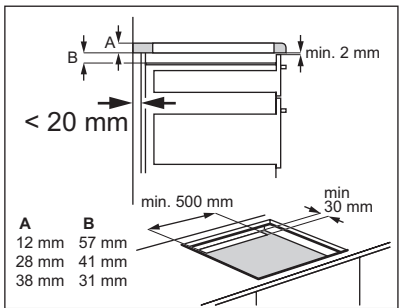
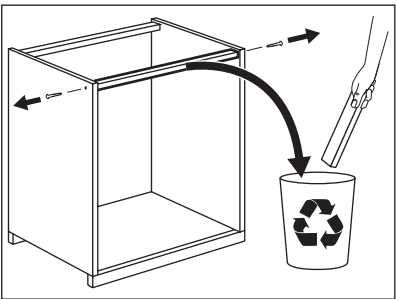
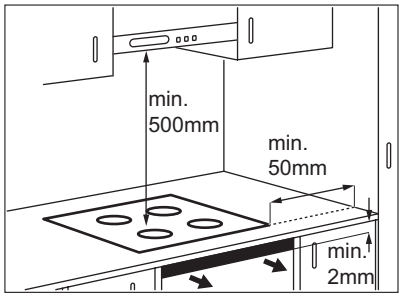
- Modello ....
- Numero di prodotto (PNC)................
- Numero di serie (S.N.)................

8.1 Apparecchiature da incasso

- Utilizzare apparecchiature da incasso solo dopo l'installazione in idonei piani di lavoro e mobili da incasso conformi alle norme.

8.2 Cavo di collegamento

- L'apparecchiatura è fornita con un cavo di collegamento.
- Sostituire il cavo di allacciamento alla rete danneggiato con un cavo speciale (tipo H05BB-F Tmax 90°C o superiore). Contattare il Centro di Assistenza locale.

8.3 Montaggio

9. DATI TECNICI

Model KTI6430E	Prod.Nr. 942 116 627 00
Typ 55 GAD L2 AU	220 - 240 V 50 - 60 Hz
Induction 3.0 kW	Made in China
Ser.Nr.	3.0 kW
ELECTROLUX - REX	

Potenza delle zone di cottura

Zona di cottura	Potenza nominale (impostazione di calore massima) [W]	Funzione Power attivata [W]	Massima durata funzione Power [min]	Diametro minimo delle pentole [mm]
Posteriore destra — 180 mm	1800 W			145
Anteriore destra — 145 mm	1200 W	1800 W	4	125
Posteriore sinistra — 145 mm	1200 W			90
Anteriore sinistra — 210 mm	2300 W	2800 W	10	180

La potenza delle zone di cottura può differire in alcune circostanze rispetto ai dati presenti in tabella. Cambia a seconda del materiale e delle dimensioni delle pentole.

10. CONSIDERAZIONI AMBIENTALI

Riciclare i materiali con il simbolo ♲ .

Buttare l'imballaggio negli appositi contenitori per il riciclaggio.

Aiutare a proteggere l’ambiente e la salute umana e a riciclare rifiuti derivanti da apparecchiature elettriche ed elettroniche. Non smaltire le apparecchiature che riportano il simbolo insieme ai normali rifiuti domestici. Portare il prodotto al punto di riciclaggio più vicino o contattare il comune di residenza.